

私のお店 私の会社

スタジオデイズbyナカジマフォト

大切な記念日に最高の一枚を…

創業46年の写真スタジオです。一日3組限定の完全貸切スタジオで、七五三やお宮参り、バースデーフォトなど、和装やドレスも豊富にご用意。人生の節目を夫婦二人で一緒にお祝いしながら和やかに撮影しています。スタジオは、1階が白を基調とした空間。2階はアンティーク&ドライフラワーを配したスタジオで描写力の高いレンズを使い自然だけど少しアートに撮影を心がけています。「家族の日常はそれだけで美しい」をテーマに、3000件以上の撮影実績を重ねてきました。2017年には長野県営業写真コンテストで金賞を受賞。スタジオ撮影はもちろん、ロケーション撮影にも対応し、自分だっ



たらこう撮られたいなど、こんな写真どうですか?と提案させていただきながら楽しい撮影体験となるように和やかに撮影しています。大切な瞬間を美しく残すことは、未来への贈り物。ぜひ一度、スタジオデイズにお越しください。オンライン予約もHPより対応しております。



〒388-8007
長野市篠ノ井布施高田1381-4
TEL 026-292-1028
営業時間 ● 9:30~18:00
定休日 ● 火曜日
<https://www.nakajimaphoto.com/>



お得情報

会議所だより
を見たよ!
と言うと
お会計金額から
3%引き!
(5月末まで)

〒380-0803
長野市三輪9-10-8
TEL 026-217-4686
営業時間 ● 8:00~18:00
(売切次第閉店)
定休日 ● 月曜日・火曜日



HIKARINOHARU60



Facebook

ベッカライ ブロートバランス

腸活はパンでおいしく 知らず知らずのうちに

長野電鉄本郷駅から徒歩3分。緑色の店構えが目印の、ドイツパンが評判のパン屋さんです。可愛い木のおもちゃが飾られ、焼き上がったパンの香りいっぱい店内には、ドイツパンだけでも約10種類、合計35種類ほどのパンが並びます。

腸内環境を整える効果がある全粒粉はすべてのパンに使用されており、小麦粉・ライ麦粉と、それぞれ食べやすく日本の食卓に合うように工夫された配合で作られているので、食べているだけで自然に健康に近づくお手伝いをします。小麦粉は長野県産をはじめ、北海道産、栃木県産と、全て国産を使用。ライ麦粉にはドイツ産とオーガニックのアメリカ産を使用し、素材選びにこだわっています。さらに全てのパンに添加物を一切使用しておらず、風味豊かなパンを安心してお召し上がりいただけます。

平日のみ、電話予約が可能です。特に人気のパンは早々に売り切れてしまうことがあるので、予約をおすすめしています。朝食やランチ、おやつにもぴったりなパンは、どれも心を込めて焼き上げています。いつもの食事に、ぜひベッカライ ブロートバランスのパンを取り入れてみてください。皆様のお越しをお待ちしています。



掲載無料

このコーナーに掲載するお店や会社を募集しています。お問合せ ● 「会議所だより」係 TEL.026-227-2428